



Schwarz-gelbe Weinküche

KLETTGAUER REZEPTE Im Blauburgunderland Hallau gehört für Peter Bösch ein guter Tropfen in all seine Gerichte. Da muss es aber zwingend sein eigener sein, dem er viel Aufmerksamkeit und Zeit schenkt. Im heimeligen Rebhäuschen sitzt er gerne mit Gästen, Freunden und Familie bei einem Glas Wein zusammen und geniesst den herrlichen Blick über das Klettgau.

Schaffhauser-Terrine

für 8 Personen

gelbe Safranlinguine, schwarze

Tintenfisch-Linguine*

ca. 20 Stück von jeder Sorte

2 Rüebli am Stück

700g Pouletbrust

2 Eier

200ml Crème fraîche

5 EL Reibkäse

Schnittlauch, Peterli

2 EL Zitronensaft

1 Gutsch Weisswein

Salz, Pfeffer

* Linguine sind «flache» Spaghetti, die es in verschiedenen Farben gibt. Schwarze Teigwaren werden mit der geschmacksneutralen Tintenfischfarbe eingefärbt. Erhältlich in grossen Lebensmittelläden und italienischen Spezialitätenläden.

Die Rüebli im Dampfgarer oder im Dampfsieb in der Pfanne 20 Minuten garen. Das Pouletfleisch durch den Fleischwolf drehen oder im Mixer pürieren.

Eier, Crème fraîche, Reibkäse, Kräuter, Zitronensaft und Wein zufügen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend nochmals pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Masse kalt stellen.

Eine Kasten- oder Terrinenform mit Alufolie auslegen. Die gelben und schwarzen, nur kurz im kalten Wasser eingeweichten, Linguine abwechselnd

in der Form auslegen, beginnend beim Boden bis hoch zum Rand, so dass ein Mantel für die Terrine entsteht.

Die Hälfte der Pouletmasse darauf geben, die Rüebli der Länge nach darauf betten und mit der zweiten Hälfte der Masse zudecken. Die Form mit Alufolie oder Deckel abdecken. Auf den Rost stellen und 30 Minuten bei 100°C im Dampfgarer (Steamer) garen.

Im Backofen: Die Terrinenform in eine Schale mit heissem Wasser stellen und bei 120°C 30 Minuten lang im Ofen garen.

Mit einem knackigen Sommersalat eine feine Vorspeise oder ein leichter Znacht. ■

Autorin Anne-Marie Trümpi,
UFA-Revue, 8401 Winterthur

Einen Film zur Rezeptzubereitung finden Sie auf www.ufarevue.ch.

INFOBOX

www.ufarevue.ch

7-8 · 16



Peter Bösch

Peter Bösch aus Hallau (SH) ist der einzige männliche Gastgeber bei Swisstavolata.

Als leidenschaftlicher Winzer und Koch liebt er es, seine Gäste mit Schaffhauser Spezialitäten und seinem hauseigenen Weinsortiment, das sich aus vier Blauburgunderweinen und einem Weisswein der Rebsorte Müller Thurgau zusammensetzt, zu verwöhnen. Mit Farben, Formen und Geschmäcker zu spielen, macht Peter Bösch Spass. Für seine Kreationen braucht er viel Platz. Mittlerweile wirbelt er in drei Küchen, sogar der Warenlift ist von einem Backofen auf Rollen besetzt, den er nach Bedarf aus dem Lift rollen kann. Ist eine grössere Gruppe angemeldet, springen seine Frau Dagmar und sein Sohn Marco ein. Hund Quina vervollständigt die Familie. Seit einiger Zeit bietet Peter Bösch Patenreben an. Diese Götis und Gotten kommen dann Ende der Saison zum Herbst, wie es hier in Hallau heisst.



Die Form auszukleiden, erfordert Fingerspitzengefühl.

